東日本大震災
あの日を未来につなぐ、宮城のいま。

NOW IS.

冨永愛 in 南三陸

2019.10.11
Vol. 42
October,2019
ナウイズ
毎月11日発行

撮影地：袖浜地区

世界に誇れる牡蠣を食べて応援したいですね。

NOW IS. 対談 Talk Session

すべて失って気づいた三陸の海を守り続ける価値。

in 南三陸 MINAMISANRIKU

南三陸町戸倉地区。いくつかの小さな浜からなる静かな地区が、今、注目を集めています。その理由は、震災を契機に行った抜本的な養殖改革。過密だった牡蠣の養殖棚を3分の1に削減し、「量」から「質」の養殖に転換しました。2016年には、地域社会と環境に配慮した養殖業が取得できる「ASC認証」を日本で初めて取得しました。そんな戸倉地区を訪れたのは、モデルの冨永愛さん。漁協の部会長として浜を引っ張る後藤清広さんと対談しました。

ASC認証を取得した浜の挑戦と今。

後藤清広さん（以下後藤）ー震災以前、戸倉の海には牡蠣の養殖棚がみっしり浮いていたんです。冨永さんだったら、棚の上を歩いて沖に行けたと思いますよ。船を通すのも大変だったくらいだから。

冨永愛さん（以下冨永）ーそんな状況の中、どうしてここまで削減することができたんですか？やはり東日本大震災が大きな契機だったのでしょうか？

後藤ー震災前にも、棚の削減を実験するチャンスはありました。だけど、実際にやるとなれば、少なくとも1、2年は収入が減ってしまうことになるから、実行するのは難しかった。でも、津波があって。棚も陸の施設も全部流されたでしょう。私だっていったんは、もう漁師を辞めようと思いました。そんな時、漁協に呼ばれて、牡蠣の部会長をやってくれないかと言われて。迷いましたが、もう、戸倉の牡蠣養殖を変えるチャンスは今しかないと思いました。

冨永ー最初は反対も多かったでしょう。私は、WFP国連世界食糧計画のオフィシャルサポーターとしてアフリカに行ったことがあるんですが、その土地をよくするための手法を根付かせるときに一番大切になるのは、地元の方の意識や習慣を変えられるかどうかでした。

後藤ー最初はみんな反対でしたよ。でも、とにかくやってみたら、震災前は3年育てても15g程度にしか育たなかった牡蠣が、4か月で20gまで育ったんです。

冨永ーすごい！

後藤ー確かに震災から2年は売上が減って大変でしたが、みなさんの支援があって何とか乗り切れました。今では収入が震災前の約2倍になり、労働時間もだいぶ減りました。それに、牡蠣の質が良くなって。褒めてもらえるようになると、人間、考えが変わるもんなんですね。外で就職した息子が牡蠣をやるって帰ってきて、将来のことを安定して考えられる雰囲気になりました。

冨永ー震災で気づかされたことも、あったんですね。

後藤ーこれまでずっと海のおかげでゴハンを食べていたのに、海に向き合ったことがなかったんです。3年かけて牡蠣を育てていた時は、海なんかこれが限界だと思っていた。でも、そうではなくて、私たちは海との向き合い方が間違っていたんです。海と戦うのをやめて、共生しようと考えるようになりました。

冨永ー日本で初めて「ASC認証」をとったのも素晴らしい。

後藤ー取得するのも大変ですが、守り続けるのも大変で。認証の基準が125項目あって、全部を毎年クリアしないといけないんです。でも、そのおかげで、戸倉のブランド価値が上がりました。全国展開のスーパーに「南三陸戸倉っこかき」として並ぶんです。そうなると、浜が「ASC認証」を維持しようという空気になる。「ASC認証」の取得は、自分たちを律することにもつながりました。

冨永ー日本の牡蠣は世界に誇れる価値があります。消費者としても、環境に配慮したものを食べようという意識を持ち、応援することが大事ですよね。

海とともに生きることが戸倉の誇りになりました。

Tominaga Ai

冨永愛

とみながあい

PROFILE

神奈川県出身。17歳でNYコレクションにデビューし、世界の第一線でスーパーモデルとして活躍。チャリティや社会貢献活動にも多数参加。WFP国連世界食糧計画のオフィシャルサポーター、国際協力NGOジョイセフ（公益財団法人）のアンバサダー。2019年5月、消費者庁エシカルライフスタイルSDGsアンバサダー就任。

Goto Kiyohiro

後藤清広

ごとうきよひろ

PROFILE

宮城県漁業協同組合 志津川支所 戸倉出張所 カキ部会 部会長。1960年生まれ、南三陸町戸倉地区出身・在住。国際認証である「ASC養殖場認証」を日本で初めて取得し、養殖漁業のモデル地区づくりを手掛けている。

Visit 南三陸 MINAMI SANRIKU

日本の最先端を行く南三陸の「好循環」。

さとうみファームの金藤克也さんと。

環境を意識することで新たな産業が生まれる。

「今、地球は人口や環境など、さまざまな問題を抱えています。みんな何かしないと、と感じてはいても、なかなか一歩を踏み出せないでいるんです。だからこそ、戸倉の経験は、世界に発信する価値があると思います」。WFPのオフィシャルサポーター、ジョイセフのアンバサダーとして、国内各所、及び世界各地を訪問している冨永さん。「東北は、今も世界中が注目している場所です。本当に辛いことが起こったのに、以前よりも良くすることができたというのは、みんなが励まされることだと思いました」。

南三陸町は、海もあれば山もあります。次に訪れたのは、海を見下ろす場所にある「さとうみファーム」。ワカメの茎を飼料にした「わかめ羊」を飼育するとともに、羊毛体験やシーカヤック体験などを行っている牧場です。

「羊にワカメを食べさせる発想はどうして生まれたんですか？」と冨永さん。代表理事の金藤克也さんは「偶然だったんです」と笑います。「南三陸で羊を飼おうと思ったのは、子どもたちの遊び場として使ってもらえると思ったからです。さらに、どうせだったら羊をブランド化して、南三陸の名産にしようと思いました。そんな時、漁師さんから、ワカメやメカブを収穫したあとの茎が余って大変だ、という話を聞きました。羊の肉はミネラル分があるとおいしくなると知っていたので、ワカメはいいんじゃないかな、と。実際食べさせたら、すごくいい肉になったんです。料理人の方に好評をいただいていて、今はほとんど東京のレストランに出荷しています」。「私、ラム肉が大好きで。東京で見かけたら食べてみたい」と冨永さん。「やわらかくておいしいんです」と金藤さん。「ワカメの茎は廃棄量が多くて、環境に負荷をかけていました。それを陸上で処理することで、海を守ることにもなる。それに、わかめ羊の需要が増えることで、新たな産業が生まれ、雇用や交流人口も増えています」。冨永さんは感心したように「好循環ですよね」とうなずきます。

戸倉地区の牡蠣。ふくよかでトロリとした身は、裏表紙でご覧ください。

「今日はとても感動しました」と冨永さんは一日を振り返ります。「今、東北の被災地は日本の最先端を行っていると思います。日本の希望ですよね。災害があった場所の再生、復興の仕方として、すごく力強くて、説得力があるメッセージだと思いました」。熱を帯びた目でそう話します。「一人ひとりの復興が、ものすごいスピードで進んでいる。想像以上にパワフルでした！いろいろな挑戦が始まっていて、目が離せない。こういう取り組みが宮城にあると、私自身も伝えていきたいと感じました」。

ここに注目！ NOW IS. EYE'S

南三陸の「共生」をテーマにした体験メニューを用意するさとうみファーム。命の大切さを考える羊肉バーベキューや手作りワークショップのほか、海の魅力を感じるシーカヤック体験も人気です。

小高い丘の上にある「さとうみファーム」には、人懐っこい羊たちがいます。

糸紡ぎにも挑戦！「力の入れ具合が難しい」と苦戦していました。

活躍する応援職員

SUPPORT POWER

鹿児島県伊佐市 in MIYAGI 宮城県南三陸町

南三陸町の魅力発信のお手伝いを

南三陸町
商工観光課
観光振興係
柿ノ迫（かきのさこ） 秀美（ひでみ） さん
鹿児島県伊佐市より
南三陸町に派遣

「8年ぶりの南三陸町は、復興工事が進んだこともあり、懐かしいという気持ちはなく、初めて見る景色でした。震災当時はガレキだらけでしたし、7日間しかいませんでしたから」。2019年4月、鹿児島県伊佐市から南三陸町商工観光課に配属された柿ノ迫さん。南三陸町へは2度目の派遣です。

「1度目の派遣は、毎日仮設トイレの掃除や、個人情報が書かれた紙を破いて捨てることの繰り返し。何かしなきゃと意気込んでいましたが、被災地調査に来ていた大学の先生に『待つのもボランティアだよ』と言われて。支援する側の思いが、現場職員の負担になっているかもと反省し、指示を待ちつつ、自分でできることをしました」と柿ノ迫さんは当時を振り返ります。「最終日、忙しい職員に迷惑をかけないよう、ひっそり帰ろうとしたら『ありがとう』と拍手で見送ってくださって、涙が出てしまいました。再び、南三陸町へ来て『あの時、泣いてた人だよね』と声をかけていただきました」と、柿ノ迫さんは少し照れながら話します。

現在、商工観光課では、毎月開催されている「福興市」をはじめ、その他のイベントや観光を担当しています。「南三陸町のみなさんは、前向きで視野が広く、バイタリティが溢れる人たち。みなさんの導きで、なんとか頑張っています。イベントでは、地元の人たちの熱い思いを感じる分、自分も同じ熱い気持ちで関われているかを意識しています」と話します。

「『福興市』は来年4月で100回目になります。100回目をみなさんとお祝いできるよう、今の業務を頑張ります。そして今回、人を呼び込む『観光』の大切さを改めて学びました。人の巻き込み方や企業とのコラボなど、伊佐市に戻った際には活かせたらと思っています」。

旬の食材を使った「南三陸キラキラ丼」。「この時期は『秋旨丼』を提供しているので、ぜひ！」と柿ノ迫さん。

AREA information

復興や防災にまつわるニュースをお伝えします

志津川湾 鮭・いくらまつり福興市

南三陸町の秋冬の魚市場にはたくさんの秋鮭（シロザケ）が水揚げされ、港が一気に活気づきます。癖がなく食べやすいふっくらとした鮭と、口の中でプチプチとはじける食感が楽しめるいくら。どちらも美味しく味わえる「福興市」にぜひお越しください。

宮城県南三陸町 福興市

●日時：令和元年10月27日（日）9:00～13:30
●会場：志津川仮設魚市場特設会場（宮城県本吉郡南三陸町志津川字旭ヶ浦8）
☎090-7077-2550（南三陸福興市実行委員会事務局）

2019南三陸町産業フェア

地域の農林水産業や商工業が一体となり、地場産品を展示・即売するほか、楽しいステージ企画などが盛りだくさんの「南三陸町産業フェア」。海・山・里の幸を存分に味わい、南三陸の「秋」をご堪能ください。

●日時：令和元年11月3日（日）9:00～14:30
●会場：南三陸町ベイサイドアリーナ特設会場（宮城県本吉郡南三陸町志津川字沼田56）
☎0226-46-1385（南三陸町産業フェア実行委員会事務局（商工観光課内））

NOW IS. 防災フロントライン
BOSAI FRONT LINE

check! 01

キャンプという楽しい体験を学びに。

おやじたちの想いは「共助」につながる。

仙台市立将監中央小学校では、2016年から夏休みを利用して「防災キャンプ」が行われています。キャンプを取り仕切るのは、児童の「おやじ」たち。児童の父親同士が運営する「将監中央小学校おやじの会（以下：おやじの会）」は、現在18名が学校行事や地域行事、地域の夜回り自警団などの活動をしています。

「防災キャンプ」は、「おやじの会」を中心に、地域の社会福祉協議会や仙台市将監市民センター、陸上自衛隊や民間企業の支援もあり、児童たちはテントの立て方や救急法、地震体験車「ぐらら」を体験。水を入れた消火器での消火訓練、車いす体験を通した福祉教育などもあります。

「小学校1～3年生までは日帰り、4年生からは1泊の体験も可能です。今夏は4回目の開催で、1回目に1年生だった子どもたちは『今年から宿泊できる！』とあっという間に150人の定員となりました」と話すのは、「おやじの会」会長の瀬尾さん。「おやじの会」初代会長であり、現在PTA会長の早坂さんは「子供たちには、教え込んで学ばせるのではなく、キャンプという楽しい体験をしながら防災を身に付けてもらいたいんです」と話します。「災害が発生したら頭で考えるのではなく、体が自然と動くようになってほしいですね」と瀬尾さん。

キャンプでは自衛隊のテントを組み立てます。自衛隊が災害時にどのような活動をしているのかを知るきっかけにもなっています。

check! 02

地域への恩返しが、共助につながる。

将監中央小学校1期生でもある二人。「子供たちには、『地域での楽しい思い出』を残してもらいたいんです。自分たちの小学校5・6年時の担任が、楽しませることが上手で、五感を活用して、感性を育てる授業を多く取り入れてくれたんです」と瀬尾さん。「自分たちも地域への恩返しの意味も込めて、楽しみながら学べる何かができたらと、防災キャンプに発展したんです」と早坂さん。

「防災キャンプは、学校も含めて多くの方々に協力いただいております。行事や夜回りなどで恩返ししながら、地域に根差した団体になれたら」と二人は話してくれました。

地域への恩返し―、その想いが自然と「共助※」に繋がっています。

「おやじの会」のメンバーに、消防隊員がいることから、水を入れた消火訓練が発案されました。

※自分の身は自分で守る「自助」、地域や近隣の人が互いに助け合う「共助」、政府や自治体による「公助」、災害において被害を予防・軽減するには、この3つの地域防災力が重要です。

PROFILE

将監中央小学校おやじの会
会長
瀬尾 真一 さん（写真左）
将監中央小学校おやじの会
初代会長（発起人）
早坂 孝一 さん（写真右）

2015年に結成。仙台市立将監中央小学校の児童の父親同士で、学校行事や地域行事へのボランティア、地域の夜回り自警団などの活動をしている。「やれる時にやれる人（父親）がやる」と敷居を低くし、現在16名が所属。

Vol.6

INFORMATION from MIYAGI

〔宮城県からのお知らせ〕

01 「震災復興ポスター」が完成しました！

宮城県の復興の「いま」をお伝えするとともに、復興の過程で得られた新たな“価値・教訓”を全国に発信するため、今もなお復興に向けて取り組む方々の姿を、その決意や想いとともに表したポスターを４種類作成しました。ポスターは全国の自治体や関係団体等に送付し、掲出していただく予定です。

震災の記憶の風化防止や防災・減災を目的とした掲出を行っていただける方には無料でご提供いたします。

02 宮城の復興状況をまとめた「宮城県震災復興パネル」をリニューアルしました！

震災復興ポスターの完成に伴い、宮城の復興状況をまとめた「宮城県震災復興パネル」をリニューアルしました！防災等のイベントのほか、大勢の方にご覧いただける場所で展示いただける場合には無料でお貸しします（送料は利用者負担）。全10枚のうち、枚数を限定した貸出しも受け付けていますので、是非ご検討ください。

●仕様等
サイズ：A1、枚数：10枚、
貸出料：無料、送料：利用者負担

ポスターとパネルの詳細は
みやぎ復興情報ポータルサイト で検索

問 県震災復興推進課 ☎022-211-2408

MEDIA INFORMATION

NEW!

みやぎ復興情報ポータルサイトはコチラから！

https：//www.fukkomiyagi.jp

宮城の復興情報を発信する、
「みやぎ復興情報ポータルサイト」をリニューアルしました！
復興に関するお知らせや復興の進捗状況、
復興に向けた取り組みなどを発信します。

最新情報をブログで！

ブログピックアップ

宮城発！
元気と食の最新情報

一般社団法人 IkiZen

震災復興に軸足を置き、被災地企業の販路開拓や商品開発、広報活動支援などを行っています。

昨年このブログで紹介した「荒浜のめぐみキッチン」。仙台市荒浜の地域資源を活用し、農業と食をテーマにした体験や交流ができる場づくりを行っています。10月5日に行われたイベント「賢治と焚き木と丸い田んぼ」#2の様子をご紹介します。

SAMURAI JAPAN PROJECT
宮城を世界へ

SAMURAI JAPAN PROJECT

真っ赤な甲冑を纏ったサムライが、日本の美しい景色や各地の文化をInstagramで世界に発信しています。現在、北海道から沖縄までキックボードで日本縦断中。

SAMURAI JAPAN PROJECTと「NOW IS.」のコラボ企画がスタート。キックボードで日本を縦断中に訪れた、“宮城の今”を、みなさんと共有できたらと、想いを綴ります。1回目は石巻。いしのまき元気いちばや日和山公園などを巡りました。

「みやぎ復興情報ポータルサイト」内の「NOW IS. 復興レポート」をご覧ください。

●いまを発信！復興みやぎ　SNS「いまを発信!復興みやぎ」では、取材チームが見た被災地の「いま」を発信しています。皆さまからの投稿もお待ちしています。ハッシュタグ「#fukkomiyagi」をつけて、撮影した画像をお寄せください。

●NOW IS. メールマガジン　NOW IS. の発行日（土日・祝日のときは翌平日）にメールでお知らせします。　NOW IS. メールマガジン で検索して登録！

取材こぼれ話 Voice from STAFF

サスティナブルな社会へ

「南三陸町で環境に配慮した取組を伺えると聞いて、サスティナブル（持続可能）な取組を行っているブランドの服やシューズを着用しています」と、マネージャーさんが教えてくださいました。環境負荷を下げるための原材料や製造工程、ファーフリーなど、ファッション業界でもサスティナブルな取組が求められています。ファッションも食も、普段の消費から環境にやさしいものにシフトし、よりよい未来につなげられたらと編集スタッフは思っています。

宮城県の東日本大震災死者数（関連死含む）10,565人 | 行方不明者数 1,220人　2019年8月31日現在宮城県危機対策課調べ

みやぎのタカラ

Treasures of Miyagi

宮城県が得た震災の教訓や復興の道筋は、未来に役立つ宝に育ちつつあります。
この地で生きる人々の想いとともに、世界に発信していきます。

FILE No. 6

南三陸 戸倉っこかき

南三陸町 戸倉地区

起死回生の物語を背負う

環境に配慮した養殖業者が取得できる国際認証「ASC認証」を、2016年に日本で初めて取得し、それを維持し続けている戸倉の牡蠣養殖。かつての海は牡蠣にとって、とても悪い環境だったという戸倉地区は、今、日本の養殖業界が注目する場所になりました。

現在に至るまでの努力と経験は特筆すべきものですが、牡蠣自体の品質も三陸トップクラスになりつつあります。栄養価が高く、良好な環境の下で育つ牡蠣は、通常2~3年かかるところをわずか1年で出荷できる大きさに。1年物の若い牡蠣なので身はプリっと引き締まり、噛むと濃厚で爽やかなコクを感じることができます。

1年物の殻付き牡蠣は、全国の大手スーパーマーケットで販売されているほか、インターネットでも購入可能。最盛期の冬以外も、春から夏にかけて味わえる牡蠣を開発中とのこと。戸倉の物語を感じながら、三陸の海のおいしさを体感してみてください。

NOW IS. vol. 42 ナウイズ

発行：2019年10月11日 宮城県震災復興本部（事務局：震災復興推進課）
〒980-8570 宮城県仙台市青葉区本町三丁目8番1号
Tel：022-211-2408 Fax：022-211-2493
『復興情報発信プロジェクト NOW IS.』は、宮城の復興の「いま」を伝えるプロジェクトです。

宮城県 Miyagi Prefectural Government